

Emmenthaler Kalbsvoressen mit Safran

(für 4 Personen)



600 gr. Voressen (Schulter) in Würfel 3*3 cm schneiden
2 Rüebli klein würfeln
1 Zwiebel mit Lorbeer und Nelke bestecken
4dl Fleischbouillon

für Sauce

2 Esslöffel Olivenoel
2 Esslöffel Mehl
1dl Weisswein
1 Frühlingszwiebel oder Schnittlauch in Rädchen geschnitten
Safranpulver oder -fäden
3-4 Basilikumblättli

Das Fleisch 1 ½ Stunden köcheln lassen, warmstellen. Mit gesiebter Boullion Sauce herstellen und auf 3 dl einkochen. Ev. Quark unter die Sauce mischen,

En Guete

Maya Merkli, Kilchberg